

Faites un choix gagnant-gagnant pour l'étudiant et l'entreprise...

Contactez nous !

Frais de formation (selon statut) :

Statut étudiant :

Droits d'inscription universitaires (selon décret annuel du ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche)

Contribution à la Vie Etudiante et du Campus - CVEC (environ 90€)

Sous contrat d'apprentissage :

Pour le secteur privé : financement direct par l'OPCO avec un niveau de prise en charge déterminé par la branche professionnelle dont relève l'entreprise.

Pour le secteur public : veuillez contacter la Mission Formation Continue et Apprentissage

Rémunération de l'apprenti.e en % du SMIC en fonction de son âge, (sur la base d'une 2ème année de contrat)

Formation continue :

Contrat de professionnalisation, salarié, demandeur d'emploi, VAE, CPF,

transition professionnelle : veuillez contacter la **Mission Formation Continue et Apprentissage :**

<http://mfca.univ-tlse3.fr>

05 61 55 66 30

mfca.contact@univ-tlse3.fr

Contacts :

Responsables de la formation :

IUT : Valérie GABRIEL

05 62 61 63 12

valerie.gabriel@iut-tlse3.fr



LEGTA BEAULIEU : Nathalie DARIES

05 62 61 52 25

nathalie.daries@educagri.fr

Alternance, formation continue (informations, accompagnement candidats et entreprises) :

Pôle Formation Continue et Alternance

Juliette GHYSEL et Fabien LATRAUBE

auch.pole-fca@iut-tlse3.fr



* Information non contractuelle
Offre de formation 2020-2021

Des études universitaires dans un cadre agréable et adapté



L'IUT d'Auch :

- un établissement à taille humaine
 - des locaux modernes
 - un équipement informatique de qualité
- Etudier à Auch :
- une ville conviviale et dynamique



INSTITUT UNIVERSITAIRE DE TECHNOLOGIE



UNIVERSITÉ TOULOUSE III

Mention

Qualité, Hygiène, Santé, Sécurité, Environnement
RNCP : 30098

LICENCE PROFESSIONNELLE

Qualité et Sécurité Sanitaire
des Aliments



Ouverte aussi à l'apprentissage !

www.iut-tlse3.fr

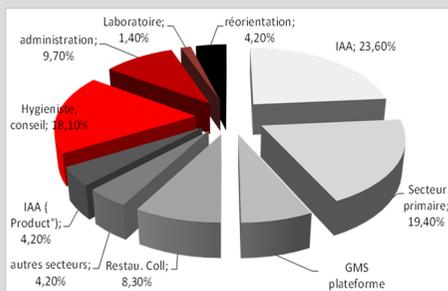


La Licence Professionnelle, un diplôme national plébiscité par l'entreprise...

Objectifs de la formation : former des professionnels aptes à mettre en place et évaluer un plan de maîtrise sanitaire ou une démarche de certification, au sein de toute structure en lien avec la filière agroalimentaire.

Débouchés professionnels :

- **Métiers visant à mettre en place une politique de maîtrise de la qualité** au sein de coopératives agricoles, abattoirs, industries, restauration collective, grandes et moyennes surfaces ...
- Assistants, ou responsables qualité / QSE
- Conseillers qualité / QSE
- **Métiers visant à contrôler la politique de maîtrise de la qualité** (secteur privé / public)



Répartition des emplois sur les promotions 2009-2013

- Agréeurs, auditeurs
- Hygiénistes, techniciens préleveurs
- Contrôleurs sanitaires, techniciens des services vétérinaires (après admission au concours)

Diplômes requis :

Titulaires d'un diplôme universitaire de niveau bac+2 scientifique :

- L2 STS mention biologie / biochimie
- DUT : Génie Biologique, HSE, Génie des Procédés, QLIO
- BTS : STA, Prod. animale, diététique, analytique, Bioqualité (ex Qiabi)
Autres BTS : étude possible sur dossier.
- Salariés en reconversion professionnelle ou en FC.

Dispense de pré-requis possible par le biais de la VA85.

Accessible également par la VAE

Important : La formation n'est ouverte qu'en alternance pour les titulaires de DUT ou de BTS.

Recrutement :

Sur dossier via e-candidat.iut-mpy.fr

Lieu de la formation : Auch

Ils embauchent nos apprentis ou nos diplômés

- **Audit, conseil, certification, contrôle** : Agroanalyses, BVC Expertise, DDCSPP, Ecocert, Labhya, Silliker...
- **Production, transformation** : Andros, Aubret, Arcadie, Barral traiteur, BCBio, Candia, Copyr, Daunat, Delpeyrat, Euralis, Gel alpes, Jacquet, Lindt, Maisadour, Pasquier, Pyragena, Soleval, Weishardt, Zuegg....
- **Remise au consommateur** : Ansamble, Casino, Carrefour, Compass, Leclerc...

Un programme sur mesure... pour une insertion pro réussie !

Blocs de Compétences / Unités d'enseignement (UE)

UE A Remise à niveau (2 modules au choix) (20h)

- Technologie alimentaire
- Génie alimentaire
- Informatique
- Statistiques
- Microbiologie
- Biologie moléculaire

UE B « Mettre en œuvre les exigences législatives et/ou certificatives, afin de maîtriser l'ensemble des risques dans un contexte agroalimentaire » (150h)

- Aspects réglementaires
- Démarche de certification, signes de qualité
- Risques biologiques, chimiques, physiques, environnementaux
- Anglais

UE C « Etablir un plan de maîtrise de la qualité et de la sécurité des produits alimentaires » (100 h)

- Démarche qualité globale
- Etude de quelques filières

UE D Animer la démarche qualité, en rendre compte en interne et à l'extérieur, et savoir réagir en cas de perte de maîtrise (70 h)

- Communication et management
- Gestion de situations de crise

UE E « Evaluer le coût de la maîtrise de la qualité et vérifier l'efficacité du plan de maîtrise » (110 h)

- Evaluer le coût de la maîtrise de la qualité
- Audit, outils statistiques et informatiques
- Outils techniques

Projet tutoré « Qualiteam » (150h)

Les plus de la formation...

- Un public riche de compétences variées
- Un parcours différencié en fonction de la formation antérieure pour harmoniser les connaissances (remise à niveau)
- Une organisation pédagogique fondée sur les compétences métiers
- Une formation professionnalisante, permettant une insertion professionnelle efficace, sans pré-requis en agro-alimentaire

• 450 heures de formation à l'IUT (15 semaines - voir calendrier sur le site de l'IUT).
Evaluation (connaissances / compétences) en contrôle continu.

• Alternance : 37 semaines en entreprise.

• Possibilité de cursus sans alternance pour les étudiants étrangers et venant de L2 : projet tutoré (150 heures) et stage de 16 semaines*

*Prendre contact avec le responsable de la formation